A° 1932.  N° 72.

PUBLICATIEBLAD.

BESLUIT *van den 28sten Juni 1932, ter uitvoering van de artt. 8 en 9 van de verordening van den 7den Augustus 1917 (P. B. 1917 No. 58) voorzoover betreft boter, margarine en andere spijsvetten.*

IN NAAM DER KONINGIN!

DE GOUVERNEUR van Curaçao,

Overwegende, dat ter uitvoering van de artt. 8 en 9 van de verordening van den 7den Augustus 1917 (P. B. No. 58), houdende bepalingen tot het tegengaan van den verkoop van voor de Volksgezondheid nadeelige eet- en drinkwaren op het eiland Curaçao, het noodig is, het navolgende vast te stellen:

Heeft, den Raad van Bestuur gehoord, besloten:

Art. 1.

Alvorens het bedrijf van boter-, margarine- of vethandelaar uit te oefenen, moeten de bij dit vak betrokkenen van dit voornemen opgave doen ten kantore van den Gouvernements-Veearts.

Onder boter-, margarine- of vethandelaar wordt in dit besluit verstaan:

1o. ieder, die er zijn beroep of een nevenberoep van maakt boter, margarine of andere spijsvetten rechtstreeks aan verbruikers te verkoopen, onverschillig of dit geschiedt voor eigen rekening of voor rekening van anderen;

2o. ieder, die boter, margarine of andere spijsvetten inkoopt of ten verkoop ontvangt en tevens ten verkoop of ter aflevering in voorraad heeft, onverschillig of dit geschiedt voor eigen rekening of voor rekening van anderen.

Art. 2.

Onder natuurboterbereider wordt in dit besluit verstaan ieder door wien of onder wiens toezicht boter wordt bereid of bewerkt, teneinde rechtstreeks te worden verkocht of in den groot- of kleinhandel te worden gebracht.

Onder spijsvetten worden in dit besluit verstaan : alle spijsvetten, met uitzondering van boter en margarine.

Art. 3.

Een spijsvet is van ondeugdelijke samenstelling, indien het niet in het bezit is van de voedingswaarde en de specifieke eigenschappen van goed bereid vet der soort, waarvoor het wordt aangeboden ; met name moet het vrij zijn van aan dit vet vreemde bestanddeelen en voorzoover het van dierlijken oorsprong en bij 15° C. vast is, geen hoogere watergehalte hebben dan 0,5%.

Een spijsvet verkeert in ondeugdelijken toestand, indien :

a. de zuurgraad hooger is dan 8 ;
b. kleur, geur, smaak of uiterlijk voorkomen abnormaal is ;
c. het na smelting niet gelijkmatig en helder is ;
d. het schadelijke bestanddeelen, minerale oliën of andere aan vetten vreemde bestanddeelen bevat, met uitzondering van geringe sporen keukenzout in bij 15° C. vaste vetten van dierlijken oorsprong.

Vetsoorten, waarvan ter beoordeeling van den ambtenaar van den Openbaren Gezondheidsdienst met de keuring belast niet vaststaat, dat zij voor de gezondheid onschadelijk zijn, mogen niet als spijsvetten in den handel worden gebracht, noch in spijsvetten worden verwerkt.

Art. 4.

Boter is het vet-artikel, waarin geen andere vetbestanddeelen voorkomen, dan die van melk afkomstig zijn.

Boter verkeert in ondeugdelijken toestand, indien :

a. het watergehalte meer dan 16% en het vetgehalte minder dan 80% bedraagt ;
b. zij, behalve keukenzout en benzoëzuur of benzoëzure zouten, andere conserveermiddelen bevat ;
c. de daarin voorkomende totale hoeveelheid benzoëzuur als zoodanig en of in benzoëzure verbindingen meer dan 0,2% bedraagt ;
d. zij ranzig, schimmelig of op andere wijze bedorven of abnormaal van geur of smaak is ;

e. zij voor de gezondheid schadelijke bestanddeelen bevat.

Boter, voorzien van een deugdelijk Nederlandsch Rijkscontrôlemerk wordt, voor zoover het de samenstelling er van betreft, beschouwd als deugdelijk te zijn.

Art. 5.

De lokalen, waarin boter wordt bereid of ten voorkoop voorhanden boter wordt bewaard, mogen niet in verbinding staan met slaap- en ziekenkamers, veestallen, veekoralen of erven, waar vee gehouden wordt en mogen niet als zoodanig of als woonkamers gebruikt worden.

Zij mogen niet in verbinding staan met privaten, urinoirs, beerputten of mestvaalten.

Art. 6.

Ieder natuurboterbereider of natuurboterhandelaar is verplicht, indien te zijnen huize of ter plaatse waar boter bereid, bewerkt, ten verkoop voorhanden bewaard, of uitgestald wordt, een geval van besmettelijke ziekte in den zin der wet voorkomt, hiervan binnen 24 uur, nadat hem het feit ter kennis is gekomen, schriftelijk mededeeling te doen of te laten doen aan den Directeur van den Openbaren Gezondheidsdienst, indien hij in het stadsdistrict woont en aan den betrokken districtmeester, indien hij in een der buitendistricten woont.

Gelijke verplichting rust op den natuurboterhandelaar, indien hem ter kennis is gekomen, dat eenige ziekte voorkomt ten huize van een leverancier van wien hij zijn boter betrekt of voorkomt ter plaatse alwaar die boter wordt bereid of ten verkoop voorhanden wordt bewaard.

Art. 7.

Het is aan personen, lijdende aan zweren of etterende wonden in aangezicht of aan handen en aan personen, lijdende aan besmettelijke ziekten, verboden het bedrijf van natuurboterbereider of -handelaar uit te oefenen of in zoodanig bedrijf werkzaam te zijn.

Art. 8.

1. Het is verboden, in een woning of op plaatsen, waar een geval van bemettelijke ziekte in den zin der wet voorkomt, boter te bereiden, te verkoopen of ten verkoop voorhanden te bewaren;

2. eveneens is het aan personen, in wier woning een geval van besmettelijke ziekte in den zin der wet voorkomt verboden boter te bereiden; of zelf of door een der huisgenooten boter te leveren, of te doen leveren, rond te brengen of te doen rondbrengen, te vervoeren of te doen vervoeren.
3. het bij lid 1 en 2 van dit artikel verbodene blijft van kracht totdat de lijder aan de besmettelijke ziekte vervoerd, overleden of genezen is en de lokalen, vaten en hulpmiddelen bij de boterbereiding en boterhandel betrokken door de zorg van den Openbaren Gezondheidsdienst zijn ontsmet.

Art. 9.

Het is verboden boter af te leveren of te doen afleveren, uit te stallen of te doen uitstallen, rond te brengen of te doen rondbrengen, te vervoeren of te doen vervoeren, afkomstig uit een woning, waarin een geval van besmettelijke ziekte is geconstateerd.

Van dit verbod kan door den Gouverneur, gehoord den Directeur van den Openbaren Gezondheidsdienst, ontheffing worden verleend.

Art. 10.

Margarine is de op boter gelijkende waar, welke dienen kan om haar te vervangen en welke bestanddeelen bevat, die niet van melk afkomstig zijn.

Zij moet de consistentie en smeerbaarheid van boter hebben.

Margarine verkeert in ondeugdelijken toestand, indien:

a. het watergehalte meer dan 16% en het vetgehalte minder dan 80% bedraagt;
b. zij behalve keukenzout en benzoëzuur of benzoëzuren zouten, andere conserveermiddelen bevat;
c. de aanwezige totale hoeveelheid benzoëzuur als zoodanig en of in benzoëzure verbindingen meer dan 0,2% bedraagt;
d. zij ranzig, schimmelig of op andere wijze bedorven of abnormaal van geur of smaak is;
e. zij voor de gezondheid schadelijke bestanddeelen bevat;
f. de vetten zelve ondeugdelijk van samenstelling zijn;
g. indien zij aan deugdelijke margarine vreemde bestanddeelen bevat.

Art. 11.

Het is verboden margarine, welke bij onderzoek op het verzadigingscijfer der vluchtige vetzuren in 5 gram van het uitge-

smolten en gefiltreerde vet een Reichert-Wollny-getal aanwijst hooger dan 10, af te leveren, in een winkel of in eenige andere voor het publiek toegankelijk verkoopplaats voorhanden te hebben, uit te stallen of te doen uitstallen in het openbaar, te verkoopen of te doen verkoopen, af te leveren of te doen afleveren, rond te brengen of te doen rondbrengen, te vervoeren of te doen vervoeren, te leveren of te doen leveren, te venten of te doen venten.

Art. 12.

Ten verkoop voorhanden boter en margarine moeten, tenzij zij in blikken, vaten of op een andere manier behoorlijk afgesloten zijn, bewaard worden op plaatsen, die minstens een meter van den vloer, en niet toegankelijk zijn voor ongedierte of insecten, een en ander ter beoordeeling van den Gouvernements-Veearts.

Art. 13.

Voor de beoordeeling of boter, margarine en andere spijsvetten voldoen aan de in dit besluit gestelde eischen, moet gebruik worden gemaakt van de onderzoekingmethoden — aangegeven in de bij dit besluit gevoegde bijlage — voorzoover deze daartoe toereikend zijn.

Art. 14.

Dit besluit, dat kan worden aangehaald als „Boter- en vettenbesluit 1932" treedt in werking met ingang van een nader door den Gouverneur te bepalen tijdstip.

Op dat tijdstip vervalt § 1 (artikelen 1 t/m 4) van het Besluit van den 15den Maart 1918 (P. B. 1918 No. 15), zooals dit laatstelijk is gewijzigd bij Besluit van den 4den Juli 1929, (P. B. 1929 No. 61).

Gegeven te Willemstad, den 28sten Juni 1932.

VAN SLOBBE.

De Gouvernements-Secretaris,

GRONEMEIJER

Uitgegeven den 6den Juli, 1932.
De Gouvernements-Secretaris,
GRONEMEIJER.

Bijlage, behoorende bij het P. B. 1932 No. 72.

METHODEN VAN ONDERZOEK.

Zuurgraad.

5—10 gram van de waar, zoo noodig door verwarming vloeibaar gemaakt, worden met 50 cm^3 neutralen, sterken spiritus en 5 druppels phenolphtaleine vermengd en onder krachtig schudden met 1/10 N. alkali getitreerd. Het aantal cm^3 1/10 N. loog noodig voor de neutralisatie van 10 g. vet is de zuurgraad.

Watergehalte of vocht.

Ten minste 50 g. der vooraf goed gemengde waar worden indien het vaste vetten betreft, in een met nauwkeurig sluitende stop voorzien wijdmondsch fleschje bij ongeveer 40° C. tot smelten gebracht, daarna afgekoeld en krachtig geschud, totdat de massa homogeen en dikvloeibaar is geworden. Daarna worden 5 à 10 g. gebracht op een vooraf gewogen schaaltje met vlakken bodem (middellijn ongeveer 70 mm), waarin zich ongeveer 20 g. zuiver, uitgegloeid zand bevinden. Tijdens het wegen wordt het schaaltje met een glazen plaatje zoo goed mogelijk gesloten gehouden. De massa wordt in een droogstoof bij 102–105° C. gedurende 3/4 uur gedroogd en daarna bekoeld en gewogen. De volgende wegingen geschieden telkens na 1/2 uur, waarbij het drogen zoolang wordt voortgezet, totdat geen gewichtsverlies meer wordt vastgesteld.

Minerale oliën.

Wordt ongeveer 1/4 g. van de waar met 5 cm^3 1/2 N. alcoholische kaliloog, gedurende 2 minuten gekookt, dan moet de daarbij verkregen alcoholische zeepoplossing bij geleidelijke verdunning met water in elke verhouding helder blijven.

Schadelijke metalen.

Voor het onderzoek op schadelijke metalen worden ongeveer 10 g. der waar onder verwarming op het waterbad geschud met 100 cm^3 N. azijnzuur. Na scheiding der lagen wordt de azijnzure vloeistof helder gefiltreerd en daarna gemengd met 5 cm^3 natriumsulfideoplossing. Indien een kleuring, troebeling of neerslag ontstaat, anders dan bij geringe

opalescentie van zwavel, dan dient men nader op schadelijke metalen te onderzoeken.

Reactie op katoenpitolie (Halphen).

Worden 2-3 cm³ der waar met het dubbele volumen van een mengsel van gelijke volumina amylalcohol en een eenprocentige oplossing van zwavel in zwavelkoolstof in een geheel gesloten vat, gedurende 10 minuten in een waterbad op 100° C. verwarmd, dan wordt het mengsel bij aanwezigheid van katoenpitolie rood.

De verkregen kleur wordt thans vergeleken — in reageerbuizen van 15 mm. diameter tegen een witten achtergrond — met een oplossing van methyloranje in water (1 = 100000), waarvan 100 cm³ met 4 cm³ 1/10 N. zuur zijn gemengd. De kleur mag in intensiteit daarmede ten hoogste overeenstemmen.

Reactie op sesamolie (Baudouin).

5 cm³ olie, of 5 g. door verwarming vloeibaar gemaakt vet, worden met 10 cm³ sterk zoutzuur krachtig geschud, de olielaag wordt na verwijderen van het zuur opnieuw bedeeld met 10 cm³ sterk zoutzuur, daarna met 0,1 cm³ furfuroloplossing en opnieuw krachtig geschud. Bij aanwezigheid van sesamolie wordt de zuurlaag binnen 2 minuten kersrood.

De verkregen kleur wordt na 15 minuten vergeleken — in reageerbuizen van 15 mm. diameter en tegen een witten achtergrond — met een oplossing van dimethyl-amidoazobenzol in verdunden spiritus (1 = 10000), waarvan 10 cm³ met zuiver, neutraal water zijn verdund tot 500 cm³ en van welke laatste verdunning 100 cm³ met 2,5 cm³ 1/10 N. zuur zijn gemengd. De kleur mag in intensiteit daarmede ten hoogste overeenstemmen.

Conserveermiddelen.

50 g. of meer der waar worden, na nauwkeurige vermenging, met 30 cm³ warm water uitgeschud en dit water op de aanwezigheid van conserveermiddelen onderzocht.

a. Salicylzuur en salicylaten; benzoëzuur en benzoaten.

Ongeveer 25 cm³ van het water worden na aanzuren met verdund zwavelzuur (4 N.) tweemaal met ongeveer 10 cm³ aether uitgeschud. De aetherische vloeistof wordt verzameld en bij

zachte verwarming verdampt. Het residu wordt voor ongeveer twee derde gedeelte in water opgelost, hiervan de helft met ongeveer 1/3 volume aan broomwater gemengd. Aan de rest der waterige oplossing voegt men vervolgens enkele druppels ferrichloride toe. Bij aanwezigheid van salicylzuur ontstaat door de toevoeging van ferrichloride een violette kleur, welke bij verdunning met spiritus of met een weinig azijnzuur niet verdwijnt; broomwater veroorzaakt bij aanwezigheid van salicylzuur een wit neerslag. Beide reacties dienen positief te zijn, wil men tot aanwezigheid van salicylzuur mogen besluiten. Het laatste derde deel van het verdampingsresidu wordt gemengd met 10 druppels sterk zwavelzuur en een druppel rookend salpeterzuur of salpeterzuur van 65 procent en daarna boven een kleine vlam, onder voortdurend schudden, verhit. Tijdens deze verwarming wordt de temperatuur gedurende 3-5 minuten op 180° C. gehouden. Na afkoeling wordt de vloeistof met water verdund, met ammonia alcalisch gemaakt en gekookt. Aan de geheel afgekoelde vloeistof voegt men een weinig zwavelammonium toe. Een roodbruine kleur wijst op benzoëzuur, mits salicylzuur afwezig is.

b. Boorzuur en boraten.

De onder a bedoelde, met aether uitgeschudde, zure waterige vloeistof wordt met kalkmelk alcalisch gemaakt, uitgedampt en verascht.

Een deel der asch wordt aangezuurd met verdund zoutzuur en daarna met curcumapapier onderzocht.

Een roodbruine kleur, vooral duidelijk na droging, welke bovendien bij bevochtiging met ammonia grijsachtig blauw wordt, wijst boorzuur aan.

c. Fluoriden.

Een ander deel der asch, boven bedoeld, wordt in een reageerbuis gemengd met zand en sterk zwavelzuur; de daarbij ontwikkelde damp wordt in een druppel water, welke aan het uiteinde van een glasstaaf hangt, opgevangen. Wordt de druppel troebel dan wijst dit op de aanwezigheid van fluoor. Ter nadere indentificatie wordt de druppel op een voorwerpglas samengebracht met een kristalletje natriumchloride. Bij aanwezigheid van fluoriden vormen zich de microscopisch herkenbare, rose gekleurde kristallen van natriumfluoorsilicaat.